

JA熊本市ならではのお得な情報満載!

チャーばる



JA熊本市

2026
April
vol. 49

TAKE FREE

熊本の自然が育む美味しさ

特集

くまもとのお米

「チャーばる」とは

「田んぼ」のこと。明治生まれのおばあちゃんが「田んぼ」のことを「チャーばる」と言っていたということで、「田原」が語源の一つと言われています。

特集

熊本県の自然が育む美味しさ

くまもとのお米



熊本県は、豊かな自然環境と温暖な気候に恵まれ、美味しいお米の生産地です。むかし、熊本のお米は西の大関「肥後米」と呼ばれ、生産量が西日本1位を誇り、そのおいしさでも全国に知られてきました。これからその特徴や現状についてお話しします。



美味しいお米になってね!

みんなで植えると楽しいね!



お米の特徴

熊本県では、阿蘇山から流れる伏流水を利用し、平野だけでなく昼夜の寒暖差がある盆地でもお米を栽培しているため、お米本来の甘みが特徴の一つに挙げられます。なかでも「ヒノヒカリ」と「森のくまさん」は生産量が多く人気の高い品種です。「ヒノヒカリ」は食卓にならぶお米の代表品種で、やや小粒ながらも『味・香り・粘り』三拍子揃った大変おいしいお米です。一方、「森のくまさん」は熊本県で育成された品種で、もちもちとした食感が特長です。名前には「森の都くまもとで生産されたお米」という意

味が込められています。

美味しいお米が獲れる熊本県ですが、近年は夏の厳しい暑さの影響でお米の粒が小さくなったり、白く濁ったりする「高温障害」が発生しています。高温障害が発生すると、お米の収穫量が少なくなり品質も悪くなります。そこで、平成28年に「くまさんの輝き」という高温に強い熊本県オリジナル品種が誕生しました。「くまさんの輝き」は炊きあがりに光沢があり、粘りが強く、冷めても美味しいため、おにぎりやお弁当にも最適な品種です。



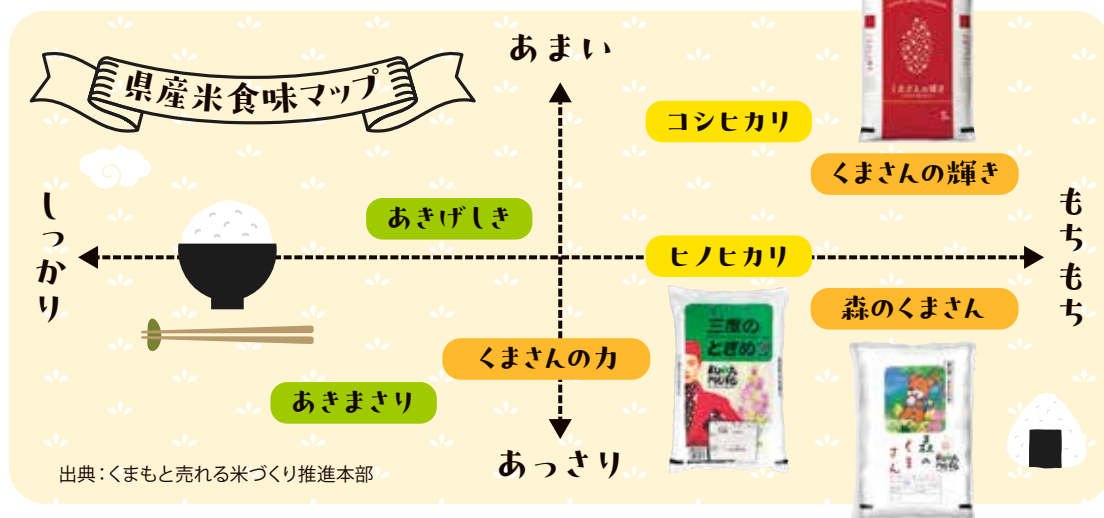
お米の現状

みなさんの食生活に欠かせないお米ですが、年々生産量が減っているのが現状です。熊本県では、2014年から2023年の10年間で作付面積は約20%、収穫量は約17%減少しています。理由はいくつかありますが、そのうちの2つをお話します。

1つ目は、お米の消費量が減ったことです。パンや麺類などお米以外の主食が食べられるようになったことで、一人当たりの1年間のお米の消費量は1962年度をピークに約半分になりました。需要量が大幅に減ったことで生産量を調整

する必要がありました。

2つ目は、作り手である農家さんの数が減っていることです。高齢になったが後継者がみつからないなど、今後農家を続けていけない状況になっています。また、お米の生産に必要な肥料や農薬、機械の燃料などが高くなり、生産コストが上昇し、お米を作っても赤字になることがあります。こういった状況が続くと農業経営が出来なくなるため、辞める農家さんがますます増えると考えられます。



これからも農家さんが安心してお米づくりを続けていくためには、生産コストに見合った適正な価格形成を図ることが大事です。お米の値段を安定させながら、適正な価格形成を実現させることは、私たち消費者の「食」の未来のためにも必要な事と言えるでしょう。



JA熊本市では毎年、市内の小学校で「お米の授業」や田植え・収穫体験を行い、農業をもっと身近に感じてもらえるよう取り組んでいます。お米は今、様々な課題に直面していますが、これからも美味しい「くまものお米」を食べ続けられるように「**お米を食べる**」ことで農業を応援しましょう！

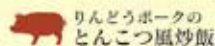
食

と。もりもり まるごとり くまろうぞ



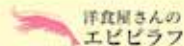
黒毛和牛炒飯

熊本のおいしいもので
みんなをにこやかに



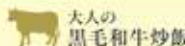
りんどうポークの
とんこつ風炒飯

りんどうポークをオリジナル配合の調味料に長時間漬け込み、熊本県産野菜のネギ、人参などを使用し直火で炒めた本格炒飯です。



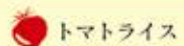
洋食屋さんの
エビピラフ

熊本県内で水揚げされたエビと、熊本県産野菜を使用。アメリカケーズソースとチキンブイヨンで洋風の味付けに仕上げました。口に入れたときに香るバターの風味が特徴です。



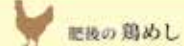
大人の
黒毛和牛炒飯

熊本県産黒毛和牛を100%使用。牛肉の旨みを楽しんでいただくために、ガーリックとブラックペッパーのパンチを効かせた味付けに仕上げました。



トマトライス

日本一の生産量を誇る熊本県産トマトのピューレをたっぷり使用し、トマト本来の風味にこだわりバランス良く上品に仕上げたピラフです。



肥後の鶏めし

熊本県産鶏もも肉をしっかりと味付けし、熊本県産大豆(フクユタカ)と3種類の根菜により食感にアクセントを出した、甘辛い味付けの和風ごはんです。

商品については、お近くのJAへお問い合わせください。

国産果実にこだわった、豊かな風味が楽しめる商品をご案内！

ジュシーの美味しい飲み物をお楽しみください♪

4種類の国産果実を使用！

ジュシーくん

商品名「ジュシーくん」

125ml × 36 紙入 (c/s)

愛飲標準価格

2,240円 (税込) / ケース

4種類の国産果実 (うんしゅうみかん、
ボンカン、河内晩柑、デコボン) を使用した、
30%混合果汁入り飲料です。

【原材料】

果実 (うんしゅうみかん (九州産)、
ボンカン、河内晩柑、デコボン)、
果糖ぶどう糖液糖 / 酸味料、香料

【栄養成分】 (1本 125ml あたり)

エネルギー 68kcal / たんぱく質 0g

脂質 0g / 炭水化物 16.9g

食塩相当量 0g

※この表示値は、目安です。



飲みやすい口で
お子様も大好きな飲み物！



JA 熊本果実産 PR 公式キャラクター
「ジュシーくん」

商品については、お近くのJAへ
お問い合わせください。

SHOKU

食

コギャンこつも教めっせ!
vol. 49

の

はなし

A story of the appetite

お米一考(昭和百年意味するもの)
～爺と孫は注連縄(しめ飾り)を玄関に～

語り部/木偶の坊



爺ちゃん、正月にどうして注連縄を飾ったの？

どうしてだろね。爺ちゃんは稲(いな)藁(わら)に意味があると思うと
たいね。昨年は年末まで米価のことがニュースで出とったたいね。



友達の家ではスーパーに安い米があったけん買いに
行ったって言ってたよ。

爺ちゃん達生産者は、ある程度高くて孫たちに小遣いでもやれる
生活が出来るようになれば良かと思うけど、友達の家のように米
を買わないといかん人は、ある程度安かぎよかたいね。消費者の
皆さんにもしっかり生産者の声や生産の大変さを伝えて、一緒にな
ってお米のことを知ってもらおうことが大切じゃなかと。



僕たちも注連縄飾りやお米のことも友達と話を
しないといけないね。

いつの時代も「米」はあって当たり前ばってん、不足していたり高く
なると騒動になるしね。「食の話」さん如何でしょうか？



先ずは注連縄飾りのお話からですが、「古事記」や「日本書紀」に記されていることが
起源など諸説ありますが、筆者は健康や平和そして地域(区)の安寧・繁栄を願う心の
象徴物と言ったものと考えています。消費者の皆さん如何でしょうかね。

さて、「昭和百年と米」のお話ですが、お米の価格変動とその対応ばかりでは、「令和
の米騒動」の課題の解決にはなりません。米価の動きは、自主流通米制度の導入や好景
気の時代に美味しい米やブランド米の登場など消費者ニーズに応えた形での価格上昇が特
徴でした。また、時代背景として、台風、寒害、干ばつなどの自然災害はもとより、紛争、
戦争などと言った国際社会の情勢による影響など自分達や組織の力だけでは如何ともし
難いところがあります。

農業物価指数について（令和2年=100）

区分	平成25年(2013年)	令和7年3月(2025年)
農業生産資材総合	94.5	123.6
飼料	98.3	139.6
肥料	95.3	139
光熱動力	112.7	137.2
農機具	95	111.3

現在、生産者の皆さんが資材価格高騰に苦労されているという現実がある中、多くを語ることは出来ませんが、非常に大事な米政策についての方向性が昨年12月に農林水産省から発表されました。それが、「米の安定供給に係る短期的な対応策」を踏まえた食糧法見直しの方向についてです。この方向についてでは、生産者や消費者の皆さんが疑問に思われていることなど、米の安定供給に関する重大な問題が検討されることとなっています。

一つ目は、**流通実態の把握強化**です。

現行の届出対象者である出荷・販売事業者に加えて、加工・中食・外食の事業を行う者を追加し、需要動向（在庫量、出荷・販売取扱量等）を把握する。それに伴い罰則の引き上げ等の措置を講じる。

二つ目は、**米の備蓄についての運用基準等の整備と民間備蓄制度の創設**です。

需要量の増加等による供給の不足にも備えて保有できるように、米穀の備蓄の目的を見直す。一定規模以上の民間事業者にも基準量以上の米穀の保有を義務付けるとともに、放出の指示の運用強化を行い、供給が不足等する場合には保有を取り崩し市場に供給する等の民間備蓄制度を創設する。



三つ目は、**生産調整に関する規定の削除、需要に応じた生産の促進**です。

需要に応じた生産を促進すること、生産者は需要に応じた生産に主体的に努力すること等を法定化する。その前提には国、地方公共団体による情報提供の責務等を規定する。ということが記(しる)されております。

米は作る人、食べる人、それに関係する人、国民の皆が関わる食物であり宝物です。しっかり守り育てましょう。読者の皆様、新たな年の春を迎えて、健やかで明るい年となりますように祈念申し上げます。

将来にわたり食料を生産していくための

取り組みが進んでいます。

生産資材の高騰が生産者を直撃

農業に必要な肥料や家畜のエサ、燃料の価格が高止まりしています。

これらのコストが農畜産物の価格に反映されない状況が続けば、農業が続けられず、消費者の皆さんに安定して食料を届けることができなくなってしまいます。



農業と食の安心を、未来へ

生産から消費に至るまで、どこかに過度な負担が生じることなく、再生産可能な農畜産物の価格を実現することは、私たちが安全・安心な国産農畜産物を食べ続けられることにもつながります。

コストを考慮した適正な価格の形成は、農業と食の安心を、未来につなげていく取り組みといえるでしょう。

コストを考慮した価格で農畜産物が販売されると・・・



持続可能な農業と食の実現に向けた環境づくり

消費者の理解のもと、生産から消費までの各段階の関係者が協調し、持続可能な食料システムの実現を目指す法律が、今国会で成立しました。

令和8年4月の全面施行を予定しています。



耕そう、大地と地域の未来。JAグループ

「熊本城マラソン2026」でボランティア活動

JA熊本市は2月15日に開かれた「熊本城マラソン2026」で、給食・給水ボランティア活動に参加しました。地域貢献活動の一環として、毎年協力しています。提供場所となる飽田支店前では、県産食材のなすを使ったゼリーやみそ汁・いちご・ミニトマト・おにぎり・ジュシー・らくのう製品などを提供し、沿道で声援を送りながらランナーたちの熱い走りをサポートしました。受け取ったランナーからは「おいしい!」「ありがとう!」など感謝の言葉をたくさん頂きました。



ランナーの到着を待つボランティア



「くまさんの輝き」を使ったおにぎり



ランナーに提供された、「なすゼリー」(左)と「いちご」(右)



特殊詐欺被害防止に向けた ATM利用限度額の変更のお知らせ

2026年2月

お客さま各位

熊本市農業協同組合

平素より当組合をご利用いただき、誠にありがとうございます。

当組合では、社会的に深刻な問題となっている特殊詐欺の発生状況を受け、お客さまが安心してキャッシュカードなどをご利用いただけるよう、被害の発生・拡大を防ぐ対策に取り組んでおります。

このたび、ATMにおいてお客さまの貯金が不正に払い出される特殊詐欺の犯罪が増加していることを受けて、2026年4月1日に、キャッシュカードなどによる取引時の1日あたりの利用限度額を以下の通り引き下げいたします。

媒体種別	対象取引 *1)	変更前	変更後
ICキャッシュカード	IC取引	100万円	50万円 *2)
磁気ストライプ キャッシュカード、通帳	磁気取引	50万円	50万円

*1) ATMでのお引出し、振込等が対象となります。

*2) あらかじめ設定されている利用限度額から変更されている場合は変更対象外となります。

お客さまにはご不便をおかけいたしますが、警察庁からの要請も踏まえた対応であり、ご理解賜りたくお願いいたします。

NEWS JA熊本市 支店&インショップ MAP



インショップ一覧

- ① マックスバリュ西熊本店
- ② ゆめタウンはません店
- ③ ゆめマート大江店
- ④ マックスバリュ内坪井店
- ⑤ ゆめマート帯山店
- ⑥ マックスバリュ新戸島店
- ⑦ マックスバリュ新託麻店
- ⑧ ゆめマート龍田店
- ⑨ ゆめタウン光の森店
- ⑩ マックスバリュ熊本北店

毎月第3
土曜日は

夢未来マルシェへ行こう!

JA熊本市本店では、地産地消の一環として「夢未来マルシェ」を毎月第3土曜日(午前9:30~午前11:45)に開催しています。「夢未来マルシェ」では、地元の新鮮な野菜や果物が販売されます。また、1階ロビーには推奨野菜摂取量が測定できる「ベジチェック」を設置しています。是非、お越しください!



お問合せ先 / 農産直販課 TEL096-372-6988



JAグループ独自の
「安心と信頼の商品」です！

エコープマーク品を使った

カンタン・おすすめ / Recipe



気軽に「作ってみよう！」ってなるおすすめレシピを紹介します。
さあチャレンジしてみてください！



01 豚肉となすのゆずポン酢炒め



熊本は全国有数の産地、「なす」を食えよう！

【材 料】(2人分)

- 豚小間肉 …………… 150g
- なす(乱切り) …………… 2本
- こま油 …………… 大さじ2
- (工)いりこま …………… 適量
- 小ねぎ(小口切り) …………… 適量

- A
- (工)ゆずポン酢 …………… 大さじ3
 - 砂糖 …………… 小さじ2
 - しょうが(すりおろす) …………… 大さじ1

【作り方】

- ① 熱したフライパンにこま油をひき、なすを加えて炒める。
- ② なすに焼き色が付いたら豚肉を加えて更に炒める。
- ③ 豚肉に火が通ったらAを加えて炒め合わせる。
- ④ 皿に盛り付け、いりこま、小ねぎをちらす。

02 ガパオライス



ごはんが主役！
彩り鮮やかアジア飯

【材 料】(2人分)

- 鶏ミンチ …………… 200g
- 玉ねぎ(粗みじん切り) …………… 1/2個
- ピーマン(粗みじん切り) …………… 1個
- 赤パプリカ(粗みじん切り) …………… 1/2個
- (工)こめ油 …………… 大さじ1/2
- 目玉焼き …………… 2個分
- ご飯 …………… 2人分
- きゅうり(斜め切り・盛り付け用) …………… 1/2本

- A
- (工)オイスターソース …………… 大さじ2
 - 砂糖 …………… 小さじ2
 - しょうゆ …………… 小さじ2
 - ミニトマト(盛り付け用) …………… 4個

【作り方】

- ① フライパンに油を熱し、玉ねぎを入れてしんなりするまで炒める。
- ② しんなりしてきたら鶏ミンチを加え、色が変わるまで中火で炒める。
ピーマン、赤パプリカ、Aを加えて更に炒め合わせる。
味がなじんだら火からおろす。
- ③ 別のフライパンに油(分量外)小さじ1を熱し、目玉焼きを2個作る。
- ④ 皿にご飯、②、③を盛り付け、きゅうり、ミニトマトを添える。

03 からだにやさしいお豆腐スコーン



米粉を使った「ヘルシー」おやつ

【材 料】(約6個分)

- 熊本県産米粉ミックス …………… 150g
- 絹豆腐 …………… 50g
- (工)こめ油 …………… 25g
- (工)上白糖 …………… 25g
- お好みのトッピング …………… 適量

- 〔 チョコチップ
抹茶・ココアクッキー

【作り方】

- ① ボウルに絹豆腐、こめ油を入れ、泡立て器でよく混ぜ合わせる。
米粉ミックス、砂糖を加え、ゴムベラで切るように混ぜる。
- ② ①にお好みのトッピングを混ぜ合わせる。複数のトッピングにする場合は生地を等分にし、それぞれに混ぜ合わせる。
- ③ ボロボロになったらぎゅっと押さえて台に出し、めん棒で伸ばす、切る、重ねるを数回繰り返しながら、高さ1.5~2cmの円形にまとめる。
- ④ 6つカットしてクッキングシートを敷いた天板に並べ、180℃に予熱したオーブンで18~20分焼く。

※(工)→「エコープ」の略です。

[エコープマーク品のご購入方法]★JA熊本市各支店に1つからでもお気軽にご注文ください。★ご注文された商品は、毎週火曜と木曜に支店へ届きます。

組合員資格について

JA熊本市の組合員には「正組合員」と「准組合員」の2つがあります。



正組合員

下記のいずれかに該当する方は正組合員になることができます。

- ① 10アール以上の土地を耕作する農業を営み、住所又は、その経営に係る土地又は施設が地区内にあるもの
- ② 1年のうち90日以上農業に従事し、住所又はその農業に係る土地又は施設が地区内にあるもの

准組合員

- ① 地区内に住所があり、組合の事業を利用することが適当と認められるもの
- ② 地区内に勤務地があり、1年以上継続して貸付・貯金・購買・共済のいずれかの事業を利用しており、引き続き組合の事業を利用することが適当と認められるもの
- ③ 地区外に住所があり、1年以上継続して購買・販売（運搬・加工・貯蔵含む）・特定農地貸付のいずれかの事業を利用しており、引き続き組合の事業を利用することが適当と認められるもの

准組合員の皆様へおねがい

現在皆様がJA熊本市の准組合員として登録されている情報（氏名・住所・組合員資格等）に変更があった際は、出資配当通知書（残高通知）がお手元に届かない場合がありますので、大変お手数ですが、ご加入時に手続きをされた支店へご連絡頂きますようお願い致します。

- 本店営業支店 ☎372-6947
- くまなん支店 ☎357-9416
- 飽田支店 ☎227-1331
- 北熊本支店 ☎343-4629
- 日吉第一支店 ☎352-7019
- 天明支店 ☎223-3155
- 東部支店 ☎380-2052
- 西熊本支店 ☎352-4479
- 北部支店 ☎245-1133
- 竜田支店 ☎338-7901
- 西部支店 ☎329-2626
- 中央支店 ☎328-1402
- 湖東支店 ☎368-3177
- 小山戸島支店 ☎380-3121
- 健軍支店 ☎369-0001
- 河内支店 ☎276-1117
- 南部支店 ☎378-1327
- 芳野支店 ☎277-2002

● ご加入支店が不明の場合は本店総務課（☎096-372-6901）までご連絡下さい。

お気軽に
お電話ください!



Present

3
名様

冷凍米飯
(5バックセット)

※5種1セット



熊本の
おいしいがっばい!
(4ページで紹介)

■応募方法

はがきまたは下記フォームより①クイズの答え、②興味をひかれた記事、③感想・質問・ご意見等、④住所・氏名・年齢をご記入の上ご応募下さい。

●クイズ:JA熊本市の農産物ブランド名は?(ヒント漢字3文字です!)

■宛先

〒860-8503 熊本市中央区南熊本1丁目7-26
JA熊本市 本店 総務課「ちゃーばる」プレゼント係

■応募条件

JA熊本市の組合員の方
■締切 令和8年5月1日(金)必着
●当選は商品の発送をもって代えさせていただきます。



※お預かりした個人情報とご意見は、商品の抽選、発送及び本誌の企画編集の参考以外の目的には使用しません。

ちゃーばる

vol.49 令和8年3月31日発行 ■発行:熊本市農業協同組合 管理部総務課
〒860-8503 熊本市中央区南熊本1丁目7-26 TEL:096-362-1151(代) FAX:096-363-6824



Facebook



<https://www.ja-kumamotosi.jp/>

JA熊本市

検索



JA熊本市

私たちは地域と共生し、
生活に豊かさとお届けします。



Instagram



JA.KUMAMOTOSI